Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1676 (2005) (Arabic): FROZEN MIXED VEGETABLES

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٦٧٦/ ٢٠٠٥

الخضر المشكلة المجمدة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٠٠٥/١٦٧٦

مقدمـــة

م.ق.م ١٦٧٦ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الخضر المشكلة المجمدة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٩٥

تم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الخضر المشكلة المجمدة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالإشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالخضر المشكلة المجمدة

٢- التعريف

الخضر المشكلة المجمدة:

هى الناتج المتحصل عليه من نوعين أو أكثر من الخضر النظيفة السليمة بعد تجهيزها وغسلها جيداً ومعاملاتها بالمعاملات الحرارية المناسبة لوقت كاف لايقاف عمل الانزيمات المؤكسدة وتعبئتها وتجميدها تجميدا سريعاً وحفظها على درجة الحرارة المناسبة

٣- الاشتراطات الأساسية

١ يكون كل نوع من أنواع الخضر المستخدمة مطابقا للمواصفات القياسية الخاصة به

٢/٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة

٣/٣ يكون المنتج خالياً من الاصابات الفطرية والحشرية وأثارهما

٤/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية

٥/٣ لا يعاد تجميد المنتج بعد إنصهاره

٦/٣ يعطى المنتج نتيجة سلبية لإختبار الكتاليزوالبيروكسيديز.

٧/٣ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية .

٨/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ خلية /جم (مائة الف)

٩/٣ لا يزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ خلية /جم (خمسين).

١٠/٣ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية/ جم (مائة)

١١/٣ يكون المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

١٢/٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشيريشياكولاى .

١٣/٣ يكون المنتج خالياً من الطفيليات .

١٤/٣ يخزن المنتج على درجة حرارة -١٨°س بشرط الا تزيد درجة حرارتة أثناء النقل على -١٠°س إذا كانت مدة النقل لا تزيد على أسبوع واذا زادت عن هذه المدة يكون النقل على -١٨°س للمحافظة على المنتج فى حالة مجمدة لحين وصوله للمستهلك ويجب الا يعاد تجميده

١٥/٣ يجب ألاتزيد فترة الصلاحية للمنتج على ١٨ شهراً طبقاً للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة (بفترات صلاحية المنتجات الغذائية)

١٦/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستورالاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

١٧/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ ثمار الخضر المشكلة المستخدمة سليمة ذات درجة نضج مناسبة

٢/٤ كل نوع من أنواع الخضر المستخدمة متماثلاً فى الشكل واللون المميز له

٣/٤ المنتج سليما وخالياً من الطعم والرائحة الغريبة ومحتفظا بخواصه الطبيعية

٤/٤ المنتج خالياً من حروق التجميد

٥/٤ نسبة الأجزاء المكسورة والعيوب اللونية (البقع –اللون البنى –اللون الاصفر) ٥٪بالوزن

٥- العبوات والبيانات

١/٥يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وأن تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢١٤٤ الخاصة "بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية "

٢/٥ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة" ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو ما يلى باللغة العربية

البيانات التالية بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :-

١/٢/٥ إسم المنتج

٢/٢/٥ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٣/٢/٥بيان بأنواع الخضر

٤/٢/٥ إشتراطات التخزين

٥/٢/٥ الوزن الصافى

٦/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية

٧/٢/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى

٨/٢/٥فى حالة الاستيراد يدون إسم المستورد وبلد المنشأ وعلامته التجارية إن وجدت

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٩٩١ الخاصة" بطرق الفحص والاختبار للخضر والفاكهة"

٧- المصطلحات الفنية

لون مصفر	yellowish
إصابة حشرية	insect Injury
إصابة فطرية	fungus Injury
حروق التجميد	freezing Burns
إنزيم البيروكسيديز	peroxidaze
انزيم الكتاليز	catalaze
بقايا المبيدات	pesticides residues

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1676 / 2005

FROZEN MIXED VEGETABLES

ICS: 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality